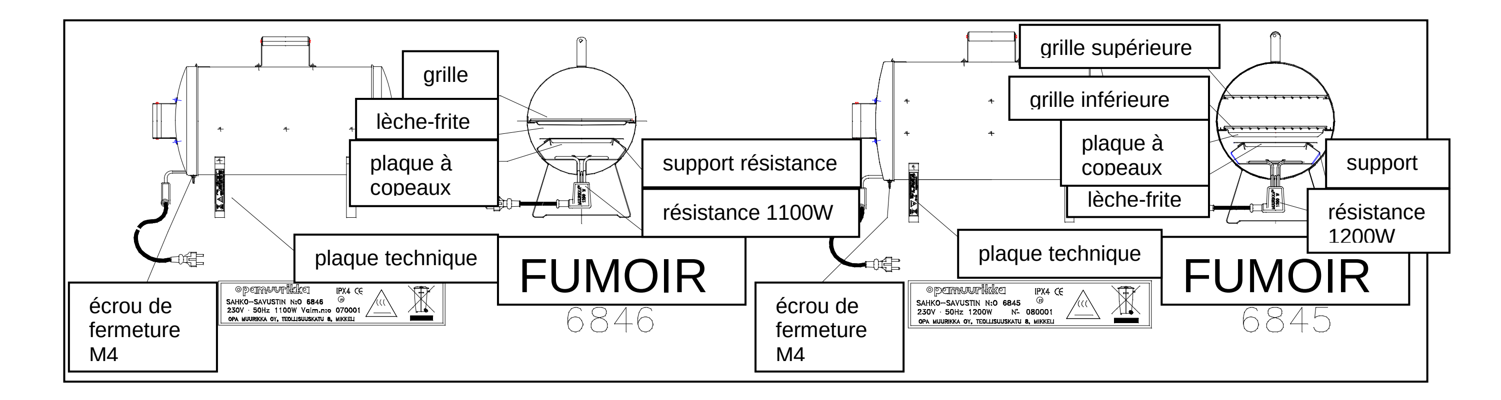
<u>Notice du fumoir électrique Muurikka MU.6845 et MU.6846</u>



Caractéristiques techniques:

Cordon électrique:	câble électrique 230 V 50 Hz	
Matière:	acier chromé inoxydable	
Références:	**MU.6846**	**MU.6845**
Puissance:	1100 W	1200 W
Longueur du cordon :	2 m	2 m
Longueur:	50 cm	55 cm
Diamètre:	25 cm	28 cm
Grilles:	1 pc./ 24x41,5 cm	2 pcs/ 24x47,5 cm



Des plats variés

Avec ce fumoir vous pouvez cuisiner et faire fumer poisson, viande, saucisses ou légumes. Il peut aussi être utilisé tout simplement pour donner à votre nourriture un goût fumé. De plus, ce fumoir peut servir comme four si vous n'utilisez pas la fonction « fumage ». Quand vous cuisinez à une température élevée, la nourriture restera moelleuse si vous l'enroulez dans une feuille d'aluminium. Cet appareil peut également griller et frire le poisson. Dans ce cas, n'utilisez pas la plaque à lèchefrites mais seulement la grille. Quand le couvercle est fermé, la température de cuisson est plus élevée. Il est important de surveiller la cuisson régulièrement.

Mode d'emploi

Salez, assaisonnez ou ajoutez une marinade, puis lavez le poisson ou les filets avant de lancer le fumage. Vous pouvez également saler le poisson après avoir fumé le poisson, quand il est toujours chaud. Si vous utilisez du poisson surgelé, faites le décongeler dans un endroit frais et sec et salez le avant de le faire fumer.

Saupoudrez une fine couche de sciure de bois sur la plaque à copeaux pour faire fumer. Pousser cette plaque et laisser la s'appuyer sur le support de la résistance (attention : ne placer jamais la plaque directement sur la résistance). Vous pouvez ajouter des copeaux ou les humidifier s'ils se consument trop vite. Plutôt que d'utiliser des copeaux, vous pouvez aussi utiliser de la sciure de bois venant par exemple de l'hêtre ou du pommier.

<u>Astuce</u> : Morceaux de sucre, baies aromatiques et herbes sèches sont souvent utilisées pour assaisonner la nourriture fumée.

Une trop grosse quantité de copeaux peut donner un goût amer. Utilisez seulement du bois propre et sec pour le fumage. Ne pas utiliser de bois mort ou des copeaux pourris.
Pour avoir un gout fumé doux vous pouvez précuire le poisson ou la viande sans copeaux, et les ajouter à la fin de la cuisson.



Déposez le poisson sur la grille et pousser-la à l'intérieur du fumoir. Mettre le couvercle et branchez la prise de courant (attention il faut une protection maximum de 30mA). Gardez toujours un œil sur vos aliments lorsque vous faites fumer ou cuire le poisson. Le temps nécessaire pour le fumage dépendra de la quantité et de la taille du poisson.
Pour les poissons de petites tailles : 15 à 20 minutes
Pour les poissons de tailles moyennes : 40 à 60 minutes
Selon la taille, les filets de saumons seront prêts en 35 à 50 minutes.
Le poisson est cuit ou fumé convenablement lorsque les arrêtes et la peau se décollent facilement.

Retirer le cordon de la prise et sortez le poisson du fumoir.

Consignes de nettoyage et entretien

Lavez les plaques et la grille dès que possible après utilisation. Si ces accessoires sont bien entretenus, les pièces en acier resteront comme neuf plus longtemps. Ranger le fumoir en vous baissant sur vos jambes. Pour nettoyer le fumoir, la résistance peut être enlevée en desserrant l'écrou de montage de la résistance. Lavez le fumoir avec une éponge humide et du produit à vaisselle. La grille et les plaques peuvent aussi être nettoyées avec une brosse. Après le lavage, remettez la résistance sur son support et fixez l'écrou.

Précautions d'emploi et sécurité:

1. **Le fumoir est destiné exclusivement à un usage en plein air.** Avant de l'utiliser, placez le fumoir sur un chariot ou une base non combustible. Lisez bien les instructions. Le fumoir n'est pas fait pour être utilisé par des enfants ou des personnes dépourvues d'expérience et/ou de connaissances.
2. Le fumage peut se faire dans un endroit sec et à l'abri d'une zone inflammable où les étincelles ne peuvent pas enflammer ce qui l'entoure. Si les copeaux s'envolent à l'intérieur du fumoir, couvrez-le. Après la cuisson, éteindre les copeaux qui se consument avant de les enlever.
3. Lors de son usage la surface du fumoir est extrêmement chaude. Quand le fumoir est chaud, soulevez-le seulement par les poignées. Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec ou ne se brûlent.
4. Ne faites pas fonctionner le fumoir avec du charbon ou par-dessus un feu qui aurait déjà servi.
5. Soyez sûr que les câbles ne soient pas en contact avec la structure du fumoir.
6. Vérifiez l'état des câbles régulièrement. N'utilisez pas cet appareil si les cordons sont endommagés. Si le câble de résistance est abîmé, la résistance peut être remplacée de la manière suivante : desserrez l'écrou de montage sur le bord inférieur de l'ouverture et fixez la nouvelle résistance sur sa base plate et serrer l'écrou.
7. Ce fumoir n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur ou une télécommande.
8. Après utilisation, le fumoir doit toujours être débranché en retirant le câble.
9. Quand l'humidité émanant du processus de fumage devient liquide, elle s'écoule à l'arrière de l'appareil. Nous préconisons l'usage du fumoir dans un endroit où cela ne causera aucun dommage.
10. Quand vous sortez la grille ou les plaques, faites attention à ne pas vous brûler avec la graisse chaude, le jus du poisson ou encore la plaque de service. Retirez toute marinade ou huile de cuisson afin que la résistance qui est encore chaude ne continue pas de cuire le liquide qui est resté dans le fumoir.
11. La structure métallique et la résistance sont garanties 1 an. La garantie ne prend pas en compte les dommages résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil ou d'une négligence quant à la non-lecture de la notice.

Bois appropriés au fumage

	Aulne	Hêtre	Pommier	Chêne	Cerisier	Noyer	Marronnier
Poisson	X	X	X	X			X
Coquillages et crustacés	X	X		X			X
Volaille	X	X	X	X	X	X	X
Porc	X	X	X		X	X	X
Bœuf	X				X	X	X
Mouton	X			X	X		X
Gibier	X			X			
Saucisses	X						
Légumes	X		X		X	X	

Durées requises pour le fumage

	0,5 kg	1 kg	1,5 kg
Poisson	15-25 min	25-35 min	35-60 min
Coquillages et crustacés	10-15 min	25-30 min	30-35 min
Volaille	40-45 min	50-55 min	60-65 min
Porc	30-35 min	40-45 min	50-55 min
Boeuf	20-25 min	40-45 min	50-55 min
Mouton	30-35 min	40-45 min	50-55 min
Légumes	20 min		
Pommes de terre	40 min		
Epi de maïs	60 min		

Ces durées sont approximatives. Faites des essais pour connaître la durée la plus appropriée. Merci de prendre en compte que pendant l'utilisation du fumoir la température peu monter très rapidement. Vous devez donc surveiller attentivement la durée de la cuisson.
Vous pouvez également vous servir d'un thermomètre à viande si ça vous aide. Vous pouvez utiliser une barquette ou une feuille d'aluminium sur la grille.

SAV:
Contact France :

FIGUI INTERNATIONAL
ZI de l'Erette
Avenue Clément Ader
44810 HERIC

Tel: 02.28.02.20.44
Fax: 02.28.02.21.80
Email: figui@figui.com
Site internet : www.figui.com

